

Pour faire aimer le poisson aux enfants

LAUSANNE

Comment attirer les petits vers les mets sains?

Des professionnels, dont le chef Carlo Crisci, ont fait le point au Forum de l'Hôtel de Ville.

Des frites et des hamburgers, réclament les enfants. Mais comment séduire leurs papilles avec du carrelet et des choux de Bruxelles? A l'heure où de plus en plus d'écoliers mangent à la cantine, c'est devenu une préoccupation publique. Lausanne présente, jusqu'au 10 novembre à l'Hôtel de Ville, ses APEMS, des structures où les écoliers de 7 à 11 ans peuvent déjeuner, dîner ou goûter. Pour Carlo Crisci, à la

tête du restaurant gastronomique Le Cerf à Cossonay, une présentation ludique rend les produits attrayants. «Je suis toujours étonné par la curiosité des enfants qui viennent chez moi. Il faut varier les recettes, des merveilles de céleri, par exemple, donnent envie de goûter ce légume apprêté autrement.» Pour Sylvie Chevvy, cuisinière à l'APEMS de Prélaz, il ne faut pas forcer les enfants, mais «il y a peu de chose qu'on ne peut pas leur faire manger. Il faut persévérer, expliquer d'où viennent les aliments, répéter que les légumes ne poussent pas au supermarché. Les enfants sont fiers quand ils ont goûté un plat inconnu. Et les parents me demandent souvent les recettes.» Prélaz est le seul



CORBIS

Aider les jeunes gastronomes.

APEMS avec une cuisinière attirée, les autres sont fournis par DSR et Concordance. Ces sociétés se soucient de plus en plus de la qualité nutritive des menus proposés. D'autant que les cantines lausannoises doivent respecter le label Fourchette verte. Josef Zisyadis, fondateur de la Semaine du goût, préconise qu'on plante des jardins potagers à l'école. C. R.